SPIEDINI DI MELANZANE



Ingredienti Menù

45 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

90 g Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

9 fettine melanzane sottili (2 mm)

90 g fontina a fette

q.b. basilico

q.b. sale e pepe

Chef: Manuele Malagola

Procedimento

Per 3 spiedini.

Passare le fettine di melanzane in padella con un goccio d'olio e portarle a metà cottura. Stenderle e farcirle con la fontina a fette, la porchetta e una fettina di Mini Red. Formare gli involtini che dovranno essere passati nel Pane grattugiato. Infilare gli involtini con un spiedino in legno. Cuocere in forno a 160/170°C per circa 10 minuti fino a che la panatura non sarà ben dorata. Decorare in uscita con qualche foglia di basilico e qualche listarella di Mini Red.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)